



Menu Collège-Lycée Végétarien



Semaine du 20/01/2020 au 24/01/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote (Sulfites)</p> <p>Blé aux petits légumes et basilic bio (Gluten)</p> <p>Yaourt nature local de Sigy (Lait)</p> <p>Coulis de mangue</p> <p>Choix de fruit : kiwi ou pomme</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Crêpe au fromage (Gluten,lait,œufs)</p> <p>Chili sin carne Riz bio </p> <p>Gouda (Lait)</p> <p>Choix de fruit : orange bio ou kiwi bio </p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Velouté Dubarry (chou fleur) (Céleri,gluten,lait,soja)</p> <p> Macaroni bio sauce aux légumes et soja (Céleri,Gluten,soja)</p> <p>Coulommiers (Lait)</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Bar à entrée ***</p> <p>H.blancs,tomates,concombres, olives bio </p> <p> Chou rouge bio</p> <p> Salade de pâtes orientale bio (Gluten)</p> <p> Vinaigrette bio maison (Moutarde,sulfites)</p> <p> Boulette de lentille bio sauce tomate (Céleri,gluten,soja)</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p> Pont l'Evêque aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit : pomme bio locale ou ananas bio </p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Salade coleslaw bio (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) (Moutarde, œufs,sulfites) et édram (Lait)</p> <p>Haricots rouges persillés</p> <p> Haricots verts locaux extra fins</p> <p> Pomme de terre rondes bio</p> <p>Edam (Lait)</p> <p> Purée de pomme bio parfumée à la vanille du chef</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>





Menu Collège-Lycée Végétarien



Semaine du 27/01/2020 au 31/01/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Bar à desserts ***</p> <p> Émincé d'endives bio</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p>Sauce chili</p> <p>Haricots blancs persillés</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Tarte amandine aux poires pur beurre (Fruit à coque,gluten,lait,lupin,œufs)</p> <p>Tarte aux pommes (Gluten,lait,lupin,œufs)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Pizza tomate et fromage (Gluten,lait)</p> <p> Dahl de lentille corail (Céleri,gluten,lait,moutarde,soja)</p> <p>Riz bio</p> <p> Cantal aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit : pomme bio locale ou clémentine bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Rillettes de sardine et céleri du chef (Céleri,lait,moutarde,œufs,poissons,sulfites)</p> <p>Sur lit de salade verte</p> <p> Mélange,boulgour bio brocolis et haricots rouges (Gluten)</p> <p>Yaourt nature bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <p>Choix de fruit : kiwi ou pomme</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio au basilic (Sulfites)</p> <p> Steak de lentilles bio (Gluten)</p> <p> Confit de carottes locales (Sulfites)</p> <p>Edam (Lait)</p> <p>Gâteau coco, chocolat et ananas du chef (œuf bio et farine locale) (Gluten,œufs)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Taboulé (semoule BIO) (Gluten)</p> <p>Quenelle nature sauce tomate (Céleri,gluten,œufs,soja)</p> <p> Haricots beurre persillés locaux</p> <p>Bûche mélangée (Lait)</p> <p>Choix de fruit : ananas bio ou banane bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



Menu Collège-Lycée Végétarien



Semaine du 03/02/2020 au 07/02/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p> Risotto butternut mozzarella (riz bio) (Céleri,gluten,soja,lait,œufs)</p> <p></p> <p> Yaourt nature local de Sigy (Lait)</p> <p>Dosette de sucre</p> <p></p> <p>Choix de fruit : poire ou pomme</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Pomélos</p> <p>Dosette de sucre</p> <p></p> <p>Sauce chili</p> <p>Haricots plats d'Espagne</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p></p> <p>Montcadi croûte noire (Lait)</p> <p></p> <p>Choix de fruit : pomme bio locale ou orange bio </p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Céleri rémoulade (Céleri,moutarde,œufs,sulfites)</p> <p></p> <p> Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassé (Gluten)</p> <p></p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p></p> <p>Choix de fruit : banane ou orange</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Oeuf dur bio (Œufs)</p> <p>Mayonnaise (Moutarde,œufs,sulfites)</p> <p></p> <p> Fricassées de lentilles, légumes et pdt bio</p> <p></p> <p>Brie (Lait)</p> <p></p> <p>Choix de fruit : banane bio ou kiwi bio </p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>***La chandeleur : choix de la garniture ***</p> <p> Émincé d'endives bio Sauce fromage blanc aux herbes (Lait,sulfites) </p> <p></p> <p>Quenelle nature sauce tomate (Céleri,gluten,œufs,soja)</p> <p>Carottes fraîches bio locales à la provençale </p> <p></p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p></p> <p>Crêpe nature sucrée garniture au choix (Gluten,lait,œufs)</p> <p>Pâte à tartiner bio (Fruit à coque,lait)</p> <p>Confiture abricot bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>





Menu Collège-Lycée Végétarien



Semaine du 24/02/2020 au 28/02/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche et betteraves rouges Vinaigrette bio aux herbes (Moutarde,sulfites) Haricots blancs coco sauce tomate (Céleri,gluten,soja) Gratin de chou fleur (Céleri,gluten,lait,soja) Boulgour bio (Gluten) Yaourt nature local de Sigy (Lait) Sucre de canne CE Choix de fruit : pomme ou poire Pain de campagne bio local (Gluten)	Salade haricots blancs cerfeuil (Moutarde,sulfites) Nuggets de blé (Céleri,gluten) Épinards locaux branches en béchamel (Céleri,gluten,lait,soja) Riz bio Saint Paulin (Lait) Choix de fruit : pomme bio locale ou orange bio Pain de campagne bio local (Gluten)	Salade de betteraves rouges Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites) Boulette de soja tomate sauce provençale (Soja) Purée de haricots verts (H.v locaux) (Lait) Tomme blanche (Lait) Choix de fruit : kiwi bio ou clémentine bio Pain de campagne bio local (Gluten)	***Menu Végétarien - Animation: Les pas pareilles*** Carottes râpées bio locales Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites) Clafoutis de patate douce, pdt bio et mozzarella (œuf bio, lait et farine locaux) (Œufs,lait,gluten) Salade verte bio Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites) Yaourt nature bio (Lait) Confiture de fraises bio Choix de fruit : banane ou orange Pain de campagne bio local (Gluten)	*** Bar à laitage *** Rillettes de sardine et céleri du chef (Céleri,lait,moutarde,œufs) Quenelle nature sauce tomate (Céleri,gluten,œufs,soja) Coquillettes bio (Gluten) Emmental (Lait) Coulommiers (Lait) Brie (Lait) Choix de fruit : banane bio ou ananas bio Pain de campagne bio local (Gluten)

